



Hartelijk welkom in het meest uniek gelegen a la carte restaurant van Den Helder- de Marineclub,

Wat kunt u bij ons verwachten?

“Pure producten, omgetoverd tot verrassende gerechten , die uw zintuigen zullen prikkelen”

De menukaart wordt door ons keukenteam met zorg samengesteld. De kaart wordt maar liefst 4x per jaar vernieuwd. Geïnspireerd door het seizoen staat de kaart vol heerlijke gerechten, met ingredienten die bij voorkeur uit de regio afkomstig zijn.

Zo halen wij onze biologisch gekweekte groenten en kruiden bij “De Groene Stek” op fort Westoever te Den Helder. De Groene Stek is een biologische kwekerij van keukenkruiden en theesoorten en is een initiatief van Judith Roelofs, afgestudeerd Arbeidstherapeute. De kwekerij biedt dagbesteding aan mensen met een beperking in diverse omstandigheden.



Rondleiding van onze medewerkers bij “De Groene Stek”

Ons team is zich continue aan het ontwikkelen en opzoek naar innovatie op het gebied van eten & drinken. De totaal beleving van wijn & spijs vinden wij dan ook erg belangrijk. Onze chefkok Marcel en onze restaurant manager Desiré zijn dagelijks aan het sparren met elkaar om tot de mooiste wijn/spijs combinaties te komen waarbij de wijnen de gerechten kunnen ondersteunen, contrast kunnen aanbrengen of naadloos aansluiten bij en het gerecht versterken. Dus twijfel niet en vraag onze medewerkers naar een passende wijn bij uw gerecht(en).

Heeft u vragen over gerechten op de menukaart of heeft u een bepaald dieet, zoals glutenvrij of heeft u een lactose intolerantie, dan is dit voor ons geen probleem. U kunt uw vragen en/ of dieetwensen kenbaar maken bij uw gastvrouw/gastheer.



LUNCH

2 gangen zakenlunch
Voorgerecht- hoofdgerecht

3 gangen zakenlunch
Voorgerecht- hoofdgerecht- dessert

DINER

Nieuw in ons assortiment is "CHEF'S EXPERIENCE" dit zijn menu's die bestaan uit meerdere kleinere gerechten waarbij de portionering zal worden aangepast aan het aantal gerechten. Het geheel is uiteraard maagvullend.

4 gangen Chef's experience
5 gangen Chef's experience
6 gangen Chef's experience



VOORGERECHTEN

Huisgerookte forel met forelkaviaar en mierikswortel

Rouleau van zacht gegaarde hertenbout met bundelzwam en pruimencompote

Gerookte tomatentartaar met krokante parmezaan, basilicum olie en mozzarella bitterbal

SOEPEN

Dubbel getrokken ossenstaartbouillon met doperwt en ossenstaart

Pompoensoep met kerrie en geitenkaas

TUSSENGERECHTEN

Geroosterde coquille met doperwtensaus

Barbecue buikspek van biologisch varken met uiencompote



HOOFDGERECHTEN

Wild zwijn rugfilet en sukade met salie-pilsener jus en fondant aardappel

Ossenhaas tournedos met cantharellen, verse vadouvan jus en tuinkruiden aardappelpuree

Gegrilde grietfilet met Noordzee krabsaus en ravioli

Geroosterde rode mul met gestoofde venkel, krokante saffraan risotto en vissaus

KAAS

Buiten en/ of binnenlandse kaas selectie geserveerd met briochebrood en compote

DESSERTS

Yoghurttaart met bramen sorbetijs en rood fruit compote

Chocolade dessert; pure mousse, witte chocolade ijs, rubia bros en chocolade sponge cake

Peren tarte tatin met karamelmousse en peren sorbetijs